MOD. 195 CE USO DOMESTICO/CE HOME USE

ISTRUZIONI PER L'USO DELL'AFFETTATRICE A GRAVITA'/USER MANUAL GRAVITY SLICER

ESSEDUE SRL
VIA DELL'ELETTRONICA N.53
27010 CURA CARPIGNANO(PV) ITALIA
TEL. +39 0382 474396 FAX. +39 0382 483096
E_Mail: info@essedue.com – Web Site: www.essedue.com

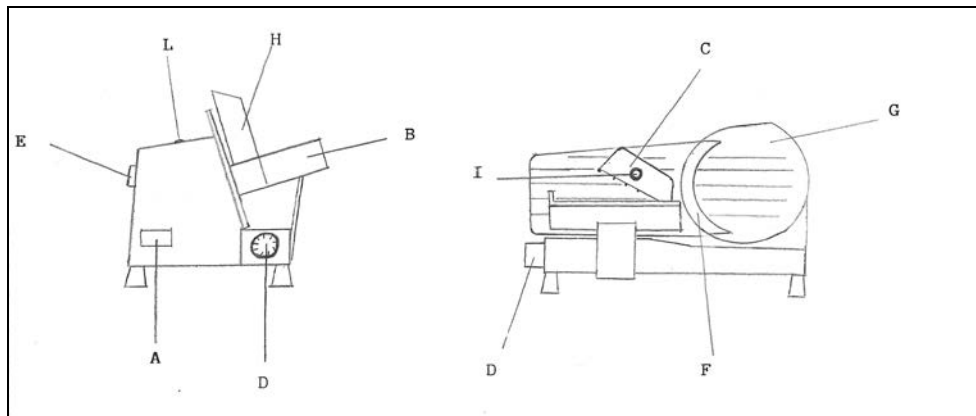



Fig 1

A) Etichetta / Data label
B) Piatto porta merci / Food Chute
C) Braccio pressa merce / End weight
D) Manopola graduata /Index Knob
E) Interruttore / On Off Switch
E) Lama /Blade
F) Coprilama / Knife cover
G) Protezione piatto / Plexiglass protection
H) Manopola braccio /End weight handle
L) Vite rilascio coprilama / Knife cover release

Alla consegna verificare che l'imballo sia integro e che corrisponda al documento di accompagnamento. Togliere l'affettatrice dall'imballo e posizionarla su un piano adatto a sostenerla. Controllare che i piedini siano dritti e avvitati strettamente. Se si riscontrassero difformità nel funzionamento della macchina stendere un rapporto dei danni subiti dalla macchina entro 3 giorni dalla data di consegna indicata sui documenti e inoltrarla al trasportatore. Contattare l'azienda entro 10 giorni.
L'imballo deve essere smaltito secondo le locali prescrizioni. La macchina, alla fine della propria vita utile, deve essere raccolta negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Upon delivery, check that the packaging is intact and matches the accompanying document. Remove the slicer from the packaging and place it on a suitable support. Check that the feet are straight and screwed on tightly. If significant differences in the operation of the machine may occour, make a report of damage of the machine within 3 days from the delivery date indicated on the documents, and submit it to the carrier. Contact ESSEDUE within 10 days.
The packaging must be disposed of according to local regulations. The slicer at the end of its useful life must be collected in the appropriate recycling centers for electronic and electrical waste. Illegal disposal by the user may cause the application of administrative sanctions provided by law.

Fig 2a

Fig 2b

USO DELLA MACCHINA

- Assicurarsi che la tensione della rete sia corrispondente a quella indicate sull'etichetta (Fig 1, A) della macchina e collegare sempre la presa a terra.
- Appoggiare la merce sul piatto porta merce (B).
- Ruotare la manopola graduata (D) fino ad ottenere lo spessore desiderato.
- Azionare l'interruttore (E): L'affettatrice è pronta all'uso. Accertarsi che la lama (F) ruoti in senso antiorario. Non usare mai le mani per afferrare il prodotto da tagliare. Per tagliare impugnare la manopola (I) del braccio pressa merce (C) e spingere il piatto porta merce (B).

PULIZIA

- **Indossare sempre guanti di protezione.**
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Prima di procedere alla pulizia accertarsi che la manopola graduata (Fig. 1, D) sia in posizione zero
- **Utilizzare sempre** e soltanto panni morbidi imbevuti in una soluzione di acqua tiepida e prodotti detergenti e disinfettanti delicati, adatti al trattamento di superfici che vengono in contatto con alimenti.
- **Non utilizzare mai** sostanze corrosive, infiammabili, o utensili abrasivi. Non lavare in lavastoviglie e non utilizzare mai getti di acqua per la pulizia della macchina o delle sue parti.
- Per pulire la lama procedere come segue: Tirare il piatto porta merce (B) verso di sé e allentare la vite (L). Rimuovere il coprilama (G) **prestando molta attenzione.** Pulire la lama e il coprilama utilizzando un panno morbido inumidito con acqua tiepida e detergente neutro. La lama deve essere pulita prestando particolare attenzione, e con un movimento che parta dalla lama verso l'operatore.
- Terminata la pulizia riposizionare il coprilama (G) e stringere la vite di rilascio (L).
- **Pulire accuratamente la macchina dopo ogni uso.**
- Lubrificare la barra di scorrimento del braccio pressa merce, la barra del piatto porta merce e il perno dell'affilatoio depositando poche gocce di olio di vaselina e distribuendole.
- **Utilizzare sempre** e soltanto olio di vaselina per la lubrificazione. Mai olio di semi o di oliva.

AVVERTENZE

- **Non rimuovere mai e non manomettere** le protezioni installate (H).
- Si possono affettare tutti i tipi di salumi senz'osso; per pane e formaggi utilizzare la teflonatura. **Non affettare mai** prodotti non alimentari, prodotti con ossa, prodotti surgelati e congelati, frutta e verdura.
- Per garantire il corretto funzionamento della macchina controllare periodicamente lo stato di lubrificazione delle barre di scorrimento e lo stato di usura delle componenti soggette ad usura: piedini, cinghia, cavo di alimentazione, lama e mole. Contattare un Centro Assistenza in caso di sostituzione.
- Si raccomanda di non utilizzare mai la macchina per tempi superiori a 15 minuti continuati, seguiti da una pausa di almeno 15 minuti.
- Si ricorda che ESSEDUE non può prevedere ogni circostanza o ambiente in cui la macchina sarà utilizzata. E' responsabilità del proprietario e dell'operatore addetto di fare attenzione ai particolari rischi posti in essere dalla messa in funzione della macchina, prestando particolare attenzione alla lama dell'affettatrice e a tutte le parti in movimento.
- **Essedue declina ogni responsabilità** per danni a persone o cose dovute all'utilizzo scorretto della macchina, alla manomissione e alterazione della stessa ed al mancato rispetto delle prassi dettate dal buon senso comune e dalle norme di sicurezza.

AFFILATURA

- Premere l'interruttore per spegnere l'affettatrice, pulire accuratamente la lama con detergente.
- Portare il piatto a fine corsa verso la manopola graduata, quindi ruotare la manopola graduata in senso antiorario. Allentare la manopola dell'affilatoio, ruotare la levetta metallica in modo da liberare il vano di alloggiamento. Premere il bottone dell'affilatoio (Fig. 2a), incastrando la mola tra la lama e la vela (Fig 2b). Premere l'affilatoio verso il basso, in modo che l'astina del piatto vada a posizionarsi nel vano. Riportare quindi la levetta metallica nella posizione di origine e stringere la manopola sottostante. Azionare l'interruttore per non più di 3-4 secondi. Se necessario ripetere l'affilatura. Terminata l'affilatura spegnere l'affettatrice e ripristinare l'affilatoio.

USING THE MACHINE

- Make sure that the voltage corresponds to that indicated on the data label (A) and always connect the grounding.
- Place the products to slice on the food chute (B).
- Turn the index knob (D) to obtain the desired thickness.
- Press the ON switch (E): The slicer is now ready to use. Make sure that the blade (F) rotates counterclockwise. Never use your hands to hold the product. Always use the End Weight (C) handle (I) to push the food chute (B).

CLEANING

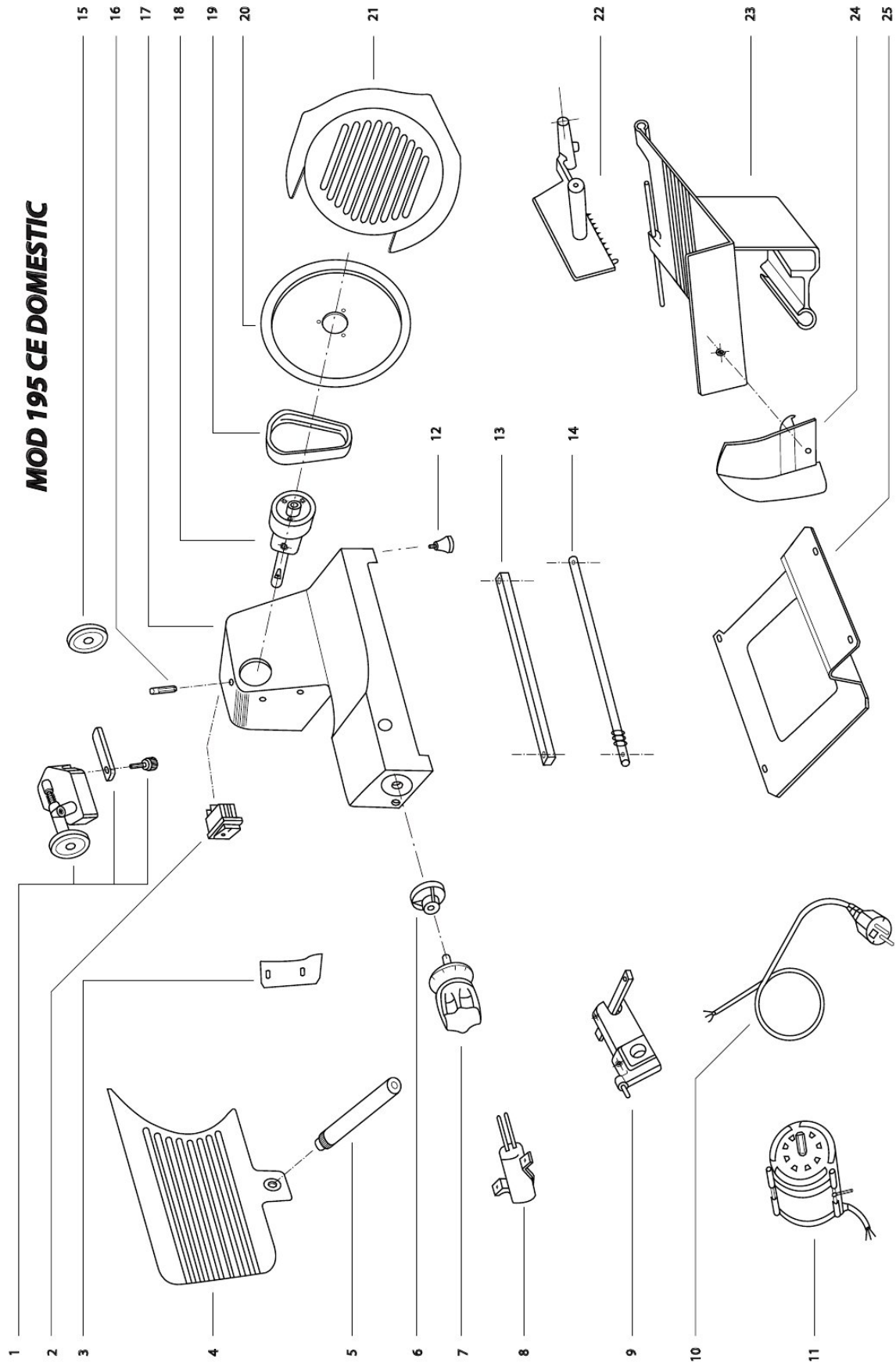
- Remove the plug from the socket.
- **Always wear protective gloves.**
- Before cleaning, make sure the index knob (D) is set to zero.
- **Always use** only a soft cloth soaked in a solution of warm water and mild sanitizing detergent, suitable for the treatment of food contact surfaces.
- **Never use corrosive, flammable, or abrasive materials.** Do not wash in the dishwasher and never use water jets to clean the machine or its parts.
- To clean the blade, proceed as follows: Pull the food chute (B) the operator toward, loosen the screw (L). Carefully remove the knife cover (G). Clean the blade and the knife cover using a soft cloth soaked in warm water and mild detergent. The blade should be cleaned paying particular attention, starting from the blade to the operator.
- After cleaning, replace the knife cover (G) and tighten the release screw (L).
- Clean the machine thoroughly after each use.
- Lubricate the sliding rods on the end weight, food chute and the shaft of the sharpener, by putting a few drops of vaseline oil and distributing.
- **Always use only vaseline oil** for lubrication. Never seed oil or olive oil.

WARNINGS

- **Never remove or tamper safety devices** (H).
- This machine can slice all kinds of boneless salami. To slice bread and cheese please ask for teflon blade. **Never slice** non-food products, products with bones, frozen food, fruits and vegetables.
- To ensure proper operation of the machine periodically check the state of lubrication of the sliding rods and the wear of components: feet, belt, power cord, blade and sharpener stone. Contact a Service Center for replacement.
- **Never use** the machine for longer than 15 minutes continued, followed by a break of at least 15 minutes.
- Please remember that ESSEDUE can not anticipate all circumstances or environment in which the machine will be used. It is responsibility of the owner and operator assigned to pay attention to particular risks, paying particular attention to the slicer blade and all moving parts.
- **Essedue disclaims any liability for damage to persons or property** caused by incorrect use of the machine, by tampering and alteration of the same and failure to respect the practices dictated by common sense and safety.

SHARPENING

- Press the OFF switch to turn off the slicer. Make sure to accurately clean the blade with a mild detergent. Pull the food chute towards the operator, then rotate the index knob counterclockwise. Loosen the sharpener knob, rotate the metal lever counterclockwise in order to release the housing compartment of the sharpener. Press the button on the back of the sharpener (Fig. 2a), fitting the sharpener stone between the blade and the slicer table (Fig 2b). Press the sharpener downwards, with the chute sliding rod fitting the housing of the sharpener. Return the metal lever to its original position and tighten the knob.
- Operate the machine for no longer than 3-4 seconds. If necessary, repeat the sharpening. After sharpening, press the OFF switch, loosen the sharpener knob, rotate the metal lever and pull the sharpener up, pressing the sharpener button at the same time. Turn the index knob clockwise.

MOD 195 CE DOMESTIC
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25

PARTI DI RICAMBIO AFFETTATRICE Ø 195 / SPARE PART FOR SLICER Ø 195

REF	CODICE /CODE	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	AFFILATOIO19N	Affilatoio 195	Sharpener 195
2	INTLUM	Interruttore luminoso (bilancino)	Switch with warning
3	PARAFET19	Parafetta 195	Deflector 195
4	VELA19	Vela 195	Slicer table 195
5	PORVEL19	Portavela 195	Table support bracket 195
6	CAMME	Chiocciola	Indexing cam
7	MANGRA19	Manopola graduata 195	Thickness adjusting knob 195
8	COND19	Condensatore 6.3 µF	Capacitor 6.3 µF
9	BLOCCO19	Blocchetto vela 195 completo	Complete table adjustment 195
10	CAVOSUKO	Cavo alim. con spina Sukko	Cord & plug
11	MOTORE19	Motore P25 completo x 195	Complete P 25 motor for 195
12	PIED	Piedino in gomma	Rubber foot
13	BARQUA19	Barra quadra 195	Slide bar 195
14	BARCAN19	Barra canotto 195	Slide rod 195
15	MOLAAFF40	Mola Affilatrice ø 40	Truing stone coarse grit ø 40
16	PERCOP195	Pernino bloccaggio coprilama 195	Blockage bolt blade cover 195
17	BASE195	Base 195	Base 195
18	PULEGGIA19	Puleggia completa 195	Drive hub assembly 195
19	CING19	Cinghia Multigrip 195	Drive belt 195
20	LAMA19	Lama ø 195	Blade ø 195
21	COPRILA19	Coprilama 195 con inserto	Blade cover with insert 195
22	BRACCIO22	Braccio 220 completo	Endweight assembly for 220
23	PIAT19	Piatto 195	Food chute 195
24	PROTRAPIA22UD	Protezione trasparente piatto piccola	Small table plastic protection
25	FOND19	Chiusura base per 195	Base closure for 195
	PIATTO19	Piatto 195 completo	Complete food chute 195

WARRANTY

Il fabbricante garantisce al primo utente da ogni difetto di costruzione e montaggio per un periodo di 2 anni. Il fabbricante si impegna a sostituire o riparare, presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti **anche a suo giudizio difettosa** previa visione del pezzo difettoso. Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti da: **trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina, eventi naturali, allacciamento a tensioni non adeguate** o ad impianti elettrici difettosi, per negligenza o erroneamente. Sono inoltre esclusi la finitura esterna, le materie plastiche, le parti elettriche e le parti soggette ad usura naturale.
Il fabbricante è esonerato da ogni obbligo e responsabilità per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.

The manufacturer guarantees the first user from any defect of manufacture and assembly for a period of 2 years. The manufacturer will replace or repair, at its factory, any part that is **also in his judgment defective,** after seeing the defective part. Are excluded from the warranty repair all damages resulting from**: transport, improper use and maintenance, negligence and tampering with the machine, natural events, connections to inadequate voltages** or electrical equipment, negligence or mistake. Warranty does not include the plastics, electrical and parts subject to wear.
The manufacturer declines all responsibility for any accident to persons depending on the goods supplied.

Modello:…………………………………………………………………

Data acquisto:…………………………………………………………...

Proprietario:…………………………………………………………….

Indirizzo:……………………………………………………………….

Città:…………………………………………….Provincia:……………..

FIRMA DEL PROPRIETARIO

____

Nome del venditore:…………………………………………………

Indirizzo:……………………………………………………………….

Città:…………………………………………….Provincia:……………..

TIMBRO E FIRMA DEL VENDITORE

____

ESSEDUE Srl

Modello/Model: 195

DATA COLLAUDO/TEST DATE:

Apparecchiatura collaudata con controlli elettronici in automatico
Machine tested with automatic electronics controls

FIRMA COLLAUDATORE:
TESTING SUPERVISOR SIGNATURE:

Affrancare

Spett.

VIA DELL'ELETTRONICA 53
27010 CURA CARPIGNANO (PV) ITALY